

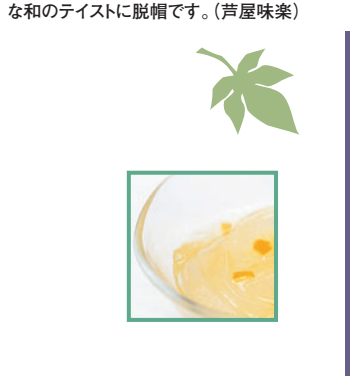


「Buono (ブオーノ)」はイタリア語で「よい・すてき・おいしい」の意味。神戸発のとびっきりBuonoな情報をお届けする特集です



みずみずしいピワを生かす
繊細な和のテイスト

枇杷(ピワ)ゼリー (280円)
極々やわらかいゼリーに優しく包まれ、ピワのみずみずしさが生きています。ピワの中にはさらにクリーミーな白餡が。ゼリーのゆるゆる感、ピワの甘酸っぱさ、すーっと溶ける白餡。繊細な和のテイストに脱帽です。(声屋味楽)



葛きりのコリコリ感を
トロトロゼリーが引き立てる

世璃果(ぜりか)
葛霧・金柑(368円)
スプーンで軽く崩すと、ゼリーがジュース状に。中に隠れていた葛きりが姿を現します。トロトロゼリーが葛きりのコリコリ感を一層引き立て、金柑(キンカン)の果肉もさわやか。ツルリといっちゃいます。このほかラ・フランスも。(本高砂屋)



葉名木セット(892円)
看板の「葉名木あんみつ(630円)」に、グリーンティーが抹茶付き。店名を冠したこのあんみつ、ナタデココのようなシシコ歯ごたえの細寒天が特徴。白玉、丹波産の大粒黒豆と仲良く碗に盛り、黒蜜(みつ)をかけて気取らずにいただきます。(茶院 葉名木)

京都の九条家にも愛された
創業以来の逸品



天津知(でっち)羊羹(420円)
京都や大阪からわざわざ訪れ、指名買いする人も。京都で仕入れる国産の竹の皮に、添加物を一切加えない自家製餡(あん)を包み、そのまま蒸します。ほんのり竹が香る品の良い甘さで、もちりとやわらかい食感に。創業以来の逸品は、京都の九条家にも愛されました。(虎屋吉末)

夏場の登場を、今か今かと待ちわびるファン多数。青のりを混ぜた生麩は、独特の良みが解凍され、さわやかな香りに。ねばりがあってモチモチの生麩と、やわらかくあさりめの餡が、口の中で優しくほぐれます。冷やすとさらにおいしく。(虎屋吉末)



ファン待望の優しい、口どけ

葛あじさい(150円)
こし餡を道明寺で包み、さらに本葛でコーティング。透き通るような淡い紫が美しい夏の代表作。冷やし過ぎると硬くなり、透明度も損なわれるので、冷蔵庫に入れるのは食べる直前の15分ぐらいに。(菓一條堂吉宗)



透き通るような淡い紫が
美しい

お酒のイメージを覆す
フルーティーな味わい

大関吟醸 酒ゼリー(230円)
米の糠、つまり米のおいしい部分だけで造られる吟醸酒。その味わいは、お酒のイメージを覆すほどフルーティー。この酒ゼリー。清酒大関の吟醸酒をふんだんに使い、口いっぱいにメロンのようなバナナのような芳醇な香りが広がります。お酒が苦手な人ほどハマるのだとか。(大関 甘辛の関寿庵)



夏におすすめ 粹な和菓子

Japanese Sweets

和菓子って、どことなく懐かし、それでいて上品。
今回は、神戸・阪神間の厳選8店から、昔ながらの逸品や、夏の自信作をご紹介します。あ、買いに行かなくっちゃ。



これからの季節にぴったりの
あつさりとした口当たり

かわいらしい雪月花で
和みのひととき

御影雪月花(1組441円)
ひっきりなしに買いに来る人が訪れる、明治以来の代表銘菓。粒よりの備中大納言を丹念に練り上げた餡を手焼きの種で包み、「雪月花」にぞらえた3色の最中(もなか)に。口ほどこけのよい皮と餡の一体感が見事。見た目もかわいらしく、和めます。(常盤堂)

白雪羹(242円)
上質な、兵庫産の白雪大納言を惜しみなく使用。淡泊であつさりした口当たりが、夏の午後にぴったり。(常盤堂)



わらび餅(500円)
長方形の箱にみっちり詰められ、切れ目もわからないほど。食べる直前に氷水に放つと、8つにほぐれます。わらび粉の中でもとびきりの本わらびを使用。びっくりするほどのねばりと弾力がありながら、口どけもよく、いくつでも食べられそう。キメこまやかで、ほんのり塩の効いたきな粉との相性も抜群です。「抹茶わらび餅(500円)」も。(軒屋総本店)



きな粉との相性も抜群
いくつでも食べられます



病みつきになる「極上」の味

じんだ餅(580円)
10粒の白玉の、食べ応えがあること! 白玉は添加物を加えないため日持ちがせず、注文を受けてからゆでられます。一般ではなかなか手に入らないという「極上」の素材を使用し、耳たぶより少し硬めに、このゆで加減が特に難しいぞ。粒豆を細かくつぶしたずんだは、甘き粒えみで、少し餡を加えてより食べやすく、病みつきになるオリジナルの味です。(菓一條堂吉宗)



絶妙なタイミングから生まれるモチモチ感

SHOP DATA

<p>茶院 葉名木 ☎078(904)0282 神戸市北区有馬町1005/午前10時~午後5時30分/水休(特選)定休日は季節によって変更あり。 昭和初期に建てられた旅館を、なまぐさ当時のものを使って改装。旅館時代のお皿のデスプレー、テーブルなどに飾られた花など、店主の下浦紀久さんのセンスが効いています。金の黒縁の湯にも近く、温泉郷にさらにほっこりできそう。炭焼せんべいを使った「炭焼プレークカフェ(735円)」も名物。</p>	<p>温泉湧りに昭和初期の空気に触れてほっこり</p>
<p>虎屋吉末 ☎078(851)2444 神戸市東灘区御影町4/11/午前9時~午後6時/日休 享和元年(1801年)創業。店内に飾られている、当時使用されていた着板やまんじゅうの精巧な木型も必見。歴史の深さを感じます。できるだけ国内産の材料を使い、添加物も加えないのだから、北海道十勝産の小麦を使用した自慢の自家製餡は、包む図に合わせて作り変えられます。</p>	<p>こだわりの材料と歴史の深さを味わって</p>
<p>菓一條堂吉宗 ☎0798(361)5431 高宮町東町7/26アルパジオ丸川1階/午前9時~午後7時/水休 天保元年(1830年)創業。店内に飾られている、レトロモダンな和風の喫茶室が併設され、いつも地元メッセや若い女性ににぎわいます。北海道産上納言がたっぷりつたかき氷「宇治金時(900円)」は、「日本一」と評判。2週間ごとに少しずつつぶがかわっていき、本生菓子も、地元のお茶の先生の御用達です。</p>	<p>かき氷は「日本一」との評判も</p>
<p>軒屋総本店 ☎078(707)2767 神戸市東灘区神岡町4/7/午前9時~午後5時/日休 明治38年に創業。少し重たい昔ながらの船を守っているという「平糶もなか(105円)」は、おもちたせに人気。「わらび餅」の弾力は、粉を溶かす熱湯の微妙な温度によって変わるそう。「ある温度より少し高くても、低くてもこのモチモチ感が出せない。なかなかアタリケートなんです」と四代目林伸哉さん。</p>	<p>絶妙なタイミングから生まれるモチモチ感</p>
<p>大関 甘辛の関寿庵 ☎0798(32)3039 西宮市今津出在家町3/3/午前10時~午後7時/無休 清酒大関の吟醸酒を使った和菓子が勢ぞろい。名物「酒肴(酒餡餅)」(6個525円)や、飲む吟醸酒ゼリー「曲水の調べ(230円)」、クチャミで人気を広めた「酒かステラ(1575円)」など。酒餡餅(まんじゅう)をそのままソフトクリームにした「酒まんじゅうソフト(260円)」は、遠くから足を運ぶファンも。テレビを見て、同店で販売中の大関純米酒使用の化粧箱、「蒲」シリーズが20%オフ。</p>	<p>清酒大関の吟醸酒を使ったさまざまな和菓子が勢ぞろい</p>
<p>声屋味楽 ☎0797(22)4974 神戸市山手町1/午前10時~午後6時/日休、日本定休 総店後すくにこの地で創業。アンティーク調のレジや、ダークな色合いの菓子棚など、昭和の粋を感じさせる店内一部のツーカーに昔和紙を使用。再利用している人もいろいろとほかほか。声屋十景せんべい(20枚、箱入り1050円)は、おもちたせに人気。夏限定商品のあんとうふ「夏姿 声の露(250円)」は、しつかりとした小豆の味が良く美味。</p>	<p>パッケージは再利用する人もいろいろ</p>
<p>本高砂屋 ☎078(331)7367 神戸市中央区元町通2/2/11/午前10時~午後7時/無休 明治30年代初め、丸型の江戸きんづきは角型六方焼きで改良。店頭で焼きながら売るスタイルに。現在、つる餡の「高砂きんづき」とさつま芋の餡の「高砂きんづき」(各137円)が看板。店内から漂う香ばしい香りが、行き交う人の足を止めます。世璃果シリーズは、ほかに「みつまで(420円)」や「水羊羹(263円)」が。</p>	<p>店内から漂う香ばしい香りに思わず立ち止まる</p>
<p>常盤堂 ☎078(851)4677 神戸市東灘区御影町4/8/22/午前9時~午後6時30分/日休(お盆シーズンなど繁忙期はオープン) 慶応4年(1868年)、伊藤博文ゆかりの料亭・常盤花壇の一統として和菓子の製造を始め、現在まで数々の受賞経験が、夏には、小粒で小豆や、ピンクグリーンといった色合いもさわやかな「神戸葛まんじゅう(1400円)」や、ジューシーな梅をすっきりゼリーでくるんだ「香梅(242円)」もおすすめ。</p>	<p>伊藤博文ゆかりの料亭・常盤花壇の一統</p>

From Staff

今回も、ブレ取材から本番取材まで、食べました食べました、極上和菓子たち。賑々と受け継がれる伝統もあれば、創意工夫もあり。そんな*作品。たちを前にすると、こちらの背筋もピンと伸びる思いが。
新たな発見も、食事が偏るとすぐに吹き出物が出る私なのに、なんだかお肌の調子がよくなったような気がするのです。小豆、葛、わらびといった、和のパワーのおかげかな? (り)
★今回は、「カフェスイーツ」を予定。おすすめカフェのスイーツ情報、お待ちしております!
あて先=<http://www.citywave.com/osaka/buono0618/>
*採用分には図書券をプレゼント。